

Rezept für 1 Person

Rezept von Marion Michels,

Oona Caviar trifft Rote Bete und grünen Apfel

WERKZEUGE

- 1 Dressierring, hoch, Ø 5 cm
- 1 Mokkalöffel

ZUTATEN

- 30 g Oona Caviar N° 103 traditionnel, eisgekühlt
- 3 Tranchen Rauchlachs, dünn, in Randensaft gebeizt
- 4 Scheiben Rote Beete, gekocht, geschält, dünn
- 10 Würfel Rote Beete, klein
- 12 Würfel Granny-Smith, klein, mit Schale
- Crème fraîche, eisgekühlt
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Fleur de Sel
- Wenig Zitronenolivenöl, zum Beträufeln
- Garnitur
- 2 Dillblüten, klein

ANRICHTEN

Die drei Scheiben Lachs der Länge nach nebeneinander mit kleinen Abständen anrichten. Die Rote-Beete-Scheiben längs neben den Lachsscheiben drapieren. Die Würfel der Roten Beete und des Granny-Smith-Apfels auf den Rote-Beete-Scheiben verteilen. Mit Zitronenolivenöl beträufeln. Mit Pfeffer und Fleur de Sel würzen. Den Dressierring zwischen dem Lachs und der Roten Beete positionieren. Den Kaviar mithilfe eines Mokkalöffels in den Dressierring pressen. Gut andrücken. Mit Kaffeelöffeln drei Quenelles aus der Crème fraîche stechen und auf den Lachstranchen versetzt anrichten. Kurz vor dem Servieren den Dressierring vorsichtig nach oben abziehen. Mit den Dillblüten garnieren.

